



Menu

Karczma Po Zboju



Free WiFi PoZboju
hasło: 182016140

Since 2006

www.karczmapozboju.pl tel. 18 20 161 40 Cennik ważny od 15.XII. 2019

UWAGA!!! Kapela góralska przygrywa codziennie od godz. 18.00.

Średni czas oczekiwania na potrawy wynosi około 20 min. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Karta menu z alergenami i gramaturą dostępna jest przy stanowisku kelnerskim.

Na pocątek Starters

Oscypek* smazony z żurawinom 18 zł
Smoked sheep cheese served with cranberries

Moskol grulany z masłem czosnkowym i bryndzom 15 zł
Moskol (stone baked potato pancake) with garlic butter and bryndza (soft sheep's milk rennin cheese)

Paluski syrowe z sosym czosnkowym 15 zł
Cheese fingers with garlic sauce

Chlyb cebulowy ze smolcym i ogórkowym kisonym 15 zł
Bread with lard and Polish brined/pickled cucumber

Hauski z sosym bryndzowym i bockiyem 16 zł
Haluski regional noodles with a bryndza (soft rennet sheep's milk cheese) and bacon

Proziok (moskol) zapiecony 17 zł
z bundzym** i pomidorami
Grilled toast with local cheese and tomatoes

Śledź wiejski w oleju 17 zł
na cyrwonej cebulce z kurkami marynowanymi
Herring in oil served on red onion

Kiełbaska jagnięca z grzankom z prozioka 18 zł
Lamb sausage with toast

Salaty... Salads

Bundz** z pomidorami na sałacie z grzankom z prozioka 20 zł
Highland Regional cheese with tomatoes, toast

Sałata z sarami regionalnymi + grzanka z prozioka 27 zł
(sałata mieszana, pomidor, ogórek zielony, sery regionalne)
Regional cheeses salad - mixed lettuces, tomato, fresh cucumber, regional cheeses, toast

Sałata z kurcynciyem grillowanym 29 zł
+ grzanka z prozioka (sałata mieszana, pomidor, ogórek zielony, filet z kurczaka grillowany)
Grilled chicken salad - mixed lettuces, tomato, fresh cucumber, chicken fillet, toast

Sałata z gensinom + grzanka z prozioka 31 zł
(mix sałat, plastry wędzonego fileta z gęsi, sos vinaigrette)
Salads mix, slices of smoked geese fillet, vinaigrette sauce, toast

Polywki Soups

„Sałaciorka”... góralsko polywka na wywarze z wędzonki 14 zł
z sałatą i serwatką warzono z masconymi grulami
Traditional highlander's borscht made out of bacon and salad, whitened with sour milk, served with potatoes and bacon

Polywka bryndzowo z kluskami lanymi i bockiyem 14 zł
Sheepmilk cheese soup, bacon

Kwaśnica zabelono z wędzonym zioberkiym 16 zł
Sauerkraut soup with spare ribs and cream

Polywka rydzowa z lanymi kluskami 16 zł
Saffron milk cap soup with batter noodles

Polywka z kochuta z makaronym 12 zł
Chicken broth with noodles

Polywka czosnkowo 14 zł
z grzankom z prozioka, bockiyem i owcym syrym
Garlic soup with croutons and cheese, bacon

Mięsiwa Main dishes

z wieprzka... **Pork**

Pieczona Golonka w piwno-śliwkowej zaprawie 46 zł
z ziemniakami gotowanymi + chrzan
Roasted pork knuckle in beer and plum dressing with boiled potatoes + horseradish

Kotleciki ze schabu w sosie kurkowym dusone 37 zł
z ziemniakami gotowanymi
Small pork chops in chanterelle sauce stewed with boiled potatoes

Zawijaniec wieprzowy panierowany nadziewany 36 zł
serem, szynką i pieczarkami z frytkami + sos czosnkowy
Battered pork roll stuffed with cheese, ham and mushrooms, served with French fries + garlic sauce

Polyndwicki z sosym borowikowym z kopytkami opiekany 40 zł
Tenderloins with porcini mushroom sauce, served with fried potato dumplings

Zioberka w kapuście dusone z ziemniakami gotowanymi 42 zł
Ribs stewed with cabbage, served with boiled potatoes

Stek z karczku z grilla z cebulkom i pomidorem 36 zł
z ziemniakiem pieczonym z serem czosnkowym
Grilled neck steak with onion and tomato, served with a baked potato with garlic curd cheese

Zioberka pieczone z sosym śliwkowo-miodowym 42 zł
z frytkami + chrzan
Ribs roasted with plum and honey sauce, served with French fries + horseradish

Grillowano kiełbasa z pieczywem + musztarda 21 zł
Grilled sausage served with bread + mustard

Kiska w góralskiej kapuście z ziemniakami 26 zł
Kishka (black pudding) in highlander's cabbage served with potatoes

Micha kiełbos z pieczywem + musztarda 29 zł
(kiełbasa swojska, kiełbaska barania, kiszka, ogórek z beczi)
Bowl of sausages with bread + mustard black pudding, pickled cucumber

*oscypek podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Gazdowski

**bundz podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Regionalny

z bycka... **Beef**

Placek Po Zbóju z ogórkiem z beczi	41 zł
<small>Highlander's potato pancake with spicy goulash, served with a cucumber from a barrel</small>	
Polyndwica z wołu z sosym borowikowym oraz moskole	56 zł
<small>Beef sirloin with porcini mushroom sauce, served with moskol pancakes</small>	
Stek Rib Eye z papryczkami i frytkami +sos czosnkowy	49 zł
<small>(antrykot sezonowany) Rib Eye Steak with peppers and French fries + garlic sauce</small>	
Policzki wołowe w swoim sosie z hałuskami i ogórkiem	38 zł
<small>Beef cheeks in gravy with regional noodles and a cucumber from a barrel</small>	

z jagnięcia... **Lamb**

Giczka jagnięca w swoim sosie z kopytkami	55 zł
<small>Lamb shank in gravy, served with potato dumplings</small>	
Gołąbki z jagnięciny Podhalańskiej	32 zł
<small>na kaszy gryczanej nie palonej z sosym jałowcowo-grzybowym i grulami</small>	
<small>Cabbage stuffed with lamb meat from Podhale and unroasted buckwheat, served with juniper and mushroom sauce and potatoes</small>	
Góralskie ravioli z jagnięcinom	31 zł
<small>z sosym z gorgonzoli podane</small>	
<small>Highlander's ravioli with lamb, served with gorgonzola sauce</small>	
Ragout jagnięce z hałuskami	32 zł
<small>Lamb ragout with regional noodles</small>	

z ryb... **Fish**

Stek z łososia na rukoli z migdałami	43 zł
<small>i sosym z gorgonzoli oraz ryżem</small>	
<small>Salmon steak served on rocket salad with almonds and gorgonzola dressing, and with rice</small>	
Pstrąg w sryberku z pieca z masyłkiym ziołowym	39 zł
<small>i warzywami gotowanymi</small>	
<small>Oven-roasted trout wrapped in aluminium foil with herb butter and boiled vegetables</small>	

z drobnego ptoka... **Poultry**

Kacze udko	39 zł
<small>Confit z karmelizowaną marchewką i ziemniakami gotowanymi</small>	
<small>Confit duck thigh with caramelized carrots and boiled potatoes</small>	
Filet z bockiem, pomidorem i bundzym** zapiecony	35 zł
<small>z ziemniakiem pieczonym z serem czosnkowym</small>	
<small>Chicken fillet roasted with bacon, tomato and bundz cheese**, served with a baked potato with garlic curd cheese</small>	
Filet z kurcyncio z oscypkiym* i sosym pieczarkowym	35 zł
<small>z kopytkami</small>	
<small>Chicken fillet with oscypek cheese* and mushroom sauce, served with potato dumplings</small>	
Kaczka zapiecona (połowa kaczki) z miodem i korzeniami	45 zł
<small>do smaku podana z buraczkami oraz paluszkami serowymi</small>	
<small>Half duck roasted with honey and spices, served with beetroots and cheese sticks</small>	

Z ciasta...

Nasze pierogi lepimy ręcznie według domowych receptur
Our pierogies (stuffed dumplings) are made by hand according to our family recipes

Piyrugi z bobem i pieczarkami polane masłem	23 zł
<small>Dumplings with broad beans and mushrooms</small>	
Piyrugi z kaczka i sosem jałowcowo-grzybowym podane	28 zł
<small>Dumplings with duck and juniper berry and mushroom sauce</small>	
„Ruskie po góralsku” Piyrugi z bryndzom masyłkiym i oscypkiym łokrasone	26 zł
<small>Dumplings filled with bryndza regional sheep milk cheese, oscypek cheese</small>	
Piyrugi z bryndzom i szpinakiem	24 zł
<small>z masyłkiym i prazonymi migdałami</small>	
<small>Dumplings with spinach and bryndza regional sheep milk, butter and roasted almonds</small>	

Dodatki ku miysu Extras

Grule piecone z masłem	9 zł
<small>Grilled potatoes with butter</small>	
Grule piecone z serem czosnkowym	10 zł
<small>Grilled potatoes with garlic cheese</small>	
Grule warzone (ziemniaki gotowane)	7 zł
<small>Boiled potatoes</small>	
Grule w poski rzezane (frytki)	7 zł
<small>French fries</small>	
Pieczwyo	3 zł
<small>Bread</small>	
Surówki	8 zł
<small>Salads</small>	
Jarzyiny warzone	7 zł
<small>Bouquet of boiled vegetables</small>	
Ryż warzony	7 zł
<small>Boiled rice</small>	
Ogórki w becce kisone	7 zł
<small>Dill pickle gherkins</small>	
Kapusta góralsko	7 zł
<small>Mountaineer's cabbage</small>	
Kwaśne mlyko 0,25L	6 zł
<small>Sour milk</small>	

Śniodanie u Zbója... Breakfast

Ale jaja!!!

...na maśle (z pieczywem)	16 zł
<small>Scrambled eggs in butter, bread</small>	
...na bocku abo ze szynkom (z pieczywem)	16 zł
<small>Scrambled eggs with bacon or ham, bread</small>	
...na bekonie posadzone (z pieczywem)	18 zł
<small>Bacon and fried eggs, bread</small>	
Parówki z wody z sosym od Tatarów (z pieczywem)	14 zł
<small>Boiled sausages served with tartare sauce, bread</small>	
Śniodanie Zbója (z pieczywem)	26 zł
<small>(Oscypek *, bundz**, bekon, pomidor, kielbasa swojska, kabanos, jajko gotowane, sos tatarski)</small>	
<small>Highland breakfast - oscypek (smoked sheep's milk cheese), bundz cottage cheese, bacon, tomato, home-made sausage, tartare sauce</small>	

Desery Desserts

Jabłecnik na ciepło z lodami i z sosym truskawkowym	18 zł
<small>Apple-pie with ice-cream and strawberry sauce</small>	
Tarta jagodowa z sosym waniliowym	15 zł
<small>Bilberry tart with vanilla sauce</small>	
Ciasto miodowo-orzechowe	15 zł
<small>Honey-hazelnut cake</small>	
Sernik swojej roboty	14 zł
<small>Home-made cheesecake</small>	
Deser lodowy	16 zł
<small>Ice-cream dessert</small>	

*oscypek podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Gazdowski

**bundz podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Regionalny

Napitki gorące i zimne Beverages

Herbata <i>Tea</i>	7 zł	Capuccino	10 zł
Kawa corno (Americano) <i>Coffee</i>	8 zł	Kawa espresso	8 zł
Kawa biało (z mlekiem) <i>Coffee with cream</i>	9 zł	Kawa espresso (doppio)	11 zł
Sok	0,3L 7 zł	Espresso Macchiato	9 zł
Sok pomarańczowy, jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy <i>Juice (orange, apple, black currant, grapefruit)</i>		Kawa latte	11 zł
Woda gaz., niegaz.	0,3L 5 zł 0,7L 9 zł	Czekolada <i>Chocolate</i>	11 zł
Woda Ostromecko gaz., niegaz.	0,3L 6 zł	Herbata zimowa <i>Winter tea</i>	13 zł
Pepsi	0,3L 6 zł		
Pepsi Max	0,3L 6 zł		
7Up	0,3L 6 zł		
Mirinda	0,3L 6 zł		
Tonik Schweppes	0,3L 6 zł		
Lipton Ice Tea	0,3L 6 zł		
BLACK Energy Drink	0,25L 9 zł		



Piwa Beer

Grimbergen Blonde	0,33L 13 zł	
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami		
Grimbergen Double	0,33L 13 zł	
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.		
Grimbergen Blanche	0,33L 13 zł	
Piwo pszeniczne naturalnie mętne delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.		
Grimbergen Tacka Degustacyjna	3 x 0,15L 16 zł	
Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.		



Jasne Okocimskie z becki <i>Okocim Beer 0,5L or 0,3L</i>	0,3L 9 zł	0,5L 11 zł
Małućkie Okocim	1L 19 zł	
Dzban piwa Okocim	1,5L 26 zł	
Sezonowe Regionalne <i>Season regional beer</i>	0,3L 10 zł	0,5L 12 zł 1L 20 zł
Żateckie z becki	0,3L 10 zł	0,5L 12 zł
Lager Brzeski		0,5L 12 zł
Okocim Dunkel		0,5L 12 zł
Okocim bezalkoholowy <i>Non-alcoholic beer</i>		0,5L 12 zł
Somersby		0,4L 11 zł
Cydr Dobroński <i>Cider</i>	0,275L 10 zł	



Dło zmarzniętych

Piwo grzone z korzyciami <i>Moullled beer with spices</i>	0,5L 11 zł
Piwo grzone z korzyciami i ze sokiem malinowym <i>with raspberry syrup</i>	0,5L 12 zł
Piwo grzone z korzyciami i miodym <i>with honey</i>	0,5L 13 zł
Herbata z rumem <i>Tea with rum</i>	14 zł
Herbata z miodulą (Miodula Staropolska)	15 zł
Herbata Góralско (spirytus + nalewka Spatea) <i>Mountaineer's tea (with alcohol)</i>	16 zł
Herbata z Soplącą Wiśniową <i>Tea with cherry vodka</i>	14 zł
Wino grzone <i>Hot wine</i>	0,2L 14 zł

Zbójowe miysańce Cocktails

...piwne	
Piwo z bombom (piwo + Soplca Szlachetna albo Soplca Wiśniowa)	0,5L 17 zł
Narombano Maryna (piwo + 7Up + Soplca Wiśniowa)	16 zł
Nawalony Baca (piwo + Śliwowica Podbeskidzka 50%)	19 zł
...z gorzolek	
Napalone Dziywce (Miodula Prezydencka, wrzutek, gozdziki, plaster cytryny)	14 zł
Ciupaga w plecach (spirytus, sok malinowy)	11 zł
Śliwkowy Zwyrtańec (Soplca Śliwkowa, Bols Lychee, 7Up)	14 zł
Czerwone Wyrchy (Soplca Czarna Porzeczka, Bols Strawberry, sok porzeczkowy)	14 zł
Niebo w gymbie (Aperol, Gancia Prosecco, woda mineralna)	17 zł
Syćkie bedom dzisiok moje (Soplca Szlachetna, Bols Blue, sok cytrynowy)	16 zł
Stropiono Margietka (Tequila, Bols Tripel Sec, sok cytrynowy)	18 zł
Ciapanie na sianie (Soplca Szlachetna, Bols Peach Tree, sok pomarańczowy, grenadina)	19 zł
Janosikowe Złoto (Goldwasser, Gancia Prosecco, 7Up)	20 zł
Lynchburg Lemonade (Jack Daniel's, Triple Sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, lemoniada)	24 zł
Copa Finlandia Blackcurrant (Finlandia Blackcurrant, sok pomarańczowy,)	16 zł



Gorzołki i inkse cuda...

Soplica Szlachetna - czysta	40ml 9 zł
Soplica smakowa: Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa, Orzech laskowy, Mirabelkowa	40ml 9 zł
Deska degustacyjna SOPLICA Czarna Porzeczka, Cytrynowa z nutą miodu, Jagodowa, Truskawkowa	4x20ml 15 zł
Soplica Staropolska: Oryginalna, Głogowa, Dereniowa, Czarna Jeżyna	40ml 10 zł

Żubrówka Bison Grass	40ml 10 zł
Żubrówka Czarna	40ml 10 zł
Finlandia czysta	40ml 10 zł
Finlandia smakowa: Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry, Coconut	40ml 10 zł

Gorzołki Regionalne

Miodula Prezydencka	40ml 15 zł
Miodula Staropolska	40ml 11 zł
Litworówka Polowaca	40ml 12 zł
Śliwowica Podbeskidzka 50%	40ml 13 zł
Śliwowica Podbeskidzka 72 %	40ml 17 zł
Pieprzówka Góralska	40ml 10 zł
Przepadanka Góralska	40ml 10 zł
Bimber Góralski	40ml 10 zł
Cytrynówka Góralska	40ml 10 zł
Prawdziwe Nalewki: Dereniowa, Żurawinowa, z Rokitnika, Czarny Bez, Spatea, Owoce Lasu	40ml 10 zł
Goldwasser Oryginal	40ml 14 zł

Finsbury Gin	40ml 10 zł
Sierra Tequila	40ml 12 zł
Rum Rebelion	40ml 9 zł
Jagermeister	40ml 12 zł
Grant's whisky	40ml 12 zł
Glenfiddich 12YO whisky	40ml 18 zł
Tullamore Dew whiskey	40ml 13 zł
Wild Turkey 81 bourbon	40ml 13 zł
Jack Daniels whiskey	40ml 17 zł
Jack Daniels Honey whiskey	40ml 17 zł
Jack Daniels Fire whiskey	40ml 17 zł
Jack Daniels Rye whiskey	40ml 18 zł
BenRiach HoS whisky	40ml 19 zł
GlenDronach 12 whisky	40ml 22 zł
Polska Whisky Wild Fields	40ml 18 zł
Metaxa 5* brandy	40ml 12 zł
Remy Martin VSOP cognac	40ml 19 zł
Aperol	40ml 10 zł
Cointreau	40ml 12 zł

Przy zakupie całej butelki cena -10%
Buy one bottle, get 10% discount



Wina światowe

Wino Karczmy
(wybrane białe i czerwone, półwytrawne i wytrawne wina - oferta zmienna)

200ml | 11 zł 750ml | 45 zł

Wino Czerwone

Cabernet Sauvignon, MAN Family Wines, Coastal Region, RPA

125ml | 12 zł 750ml | 70 zł

Regent, Winnica Spokaniówka, Podkarpacie, Polska

125ml | 12 zł 750ml | 70 zł

I Muri Primitivo IGP, Vigneti del Salento, Puglia, Włochy

125ml | 12 zł 750ml | 75 zł

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Caldora Vini, Abruzzo, Włochy

750ml | 70 zł

Merlot Reserva, J. Bouchon Maule Valley, Chile

750ml | 75 zł

Wino Białe

Sauvignon Blanc, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania

125ml | 12 zł 750ml | 70 zł

Hibernal, Winnica Spokaniówka, Podkarpacie, Polska

125ml | 12 zł 750ml | 70 zł

Grillo IGT, Vigneti Zabu, Sicilia, Włochy

750ml | 70 zł

Torrontes Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna

750ml | 70 zł

Pinot Grigio delle Venezie DOC, Zenato, Veneto, Włochy

750ml | 80 zł

Wino deserowe (białe)

Moscato, Oude Kaap, Western Cape, RPA

125ml | 11 zł 750ml | 60 zł

Wino musujące

Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Azienda Follador, Veneto, Włochy

750ml | 80 zł

Prosecco Gancia, DOC, Veneto, Włochy

750ml | 28 zł

